44e Année. — N° 37. 11 Septembre 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Les galles phylloxériques

Beaucoup de nos lecteurs, surtout des régions septentrionales, ont été très émus de voir apparaître sur les feuilles et même sur les rameaux des sortes d'excroissances ou de galles qui leur étaient inconnues jusqu'alors.

« Je m'adresse à vous, nous écrit un de nos lecteurs de Saône-et-Loire, pour savoir à quoi est due la déformation terminale des sarments et des feuilles de Baco que je vous envoie ».

Mêmes envois de l'Ain, de l'Hérault, de la Drôme, des Bouches-du-Rhône. M. E. Sick, écrit dans le *Journal Agricole d'Alsace et Lorraine :*

« De différentes localités du vignoble alsacien, on nous annonce l'apparition en masse, sur diverses variétés hybrides, surtout sur les hybrides Oberlin, de la forme *gallicole* du *phylloxéra*, encore appelée phylloxéra des feuilles. Or, il résulte de nos propres expertises sur les lieux, dans les différentes expositions, que ce phénomène complètement imprévu dans nos confins viticoles a pris des proportions très graves. La conséquence inévitable s'impose : des parties étendues de notre vignoble vont devenir la proie de la nouvelle infection Aux alentours d'un centre d'invasion que nous avons

exploré, il n'y a pas longtemps, sur le ban de la commune de *Bergheim*, les parcelles contiguës, autant qu'elles étaient plantées de producteurs directs, se trouvaient être attaquées par le parasite, *au point* que les feuilles supérieures des pieds s'enroulaient complètement sur elles-mêmes et en partie déjà étaient en train de dépérir. Des recherches plus approfondies ont démontré que la maladie, par temps propice au parasite, avait gagné de 600 à 800 m. dans l'espace d'une dizaine de jours. A ces endroits, une infection, plus ou moins forte, selon la variété des vignes, se constatait même sur des vignes européennes qui occupaient des parcelles voisines du centre. On signale journellement de nouveaux foyers, d'envergure grande ou petite, et il serait tout indiqué aux communes ou aux sections de viticulture de procéder à un contrôle sérieux des vignes envahies par le phylloxéra, d'entraver, si faire se peut, la contagion en arrachant ou coupant les organes attaqués de la plante et en les détruisant par le feu ».

Il s'agit simplement dans ce cas comme dans tous les autres de galles produites par la forme gallicole du phylloxéra.

Les feuilles attaquées portent, à la *face inférieure,* des galles rondes de 2 à 3 millimètres de diamètre, faisant forte saillie, rugueuses, le plus souvent couvertes de poils raides et brillants, mais conservant néanmoins la couleur verte de la feuille pendant l'été, se décolorant avec elle à l'automne et prenant même quelquefois tardivement, si le cépage s'y prête, une couleur rougeâtre.

Ces galles s'ouvrent à la face supérieure par une sorte de fente allongée bordée de nombreux poils brillants, qui donnent aux feuilles les plus couvertes de galles un aspect blanchâtre.

A l'intérieur d'une galle naissante on trouve un jeune phylloxéra jaunâtre. Sous l'action de ses piqûres la galle grossit, à mesure que lui-même grandit. Devenu à l'état adulte, il pond dans la cavité qu'il s'est créée des œufs dont le nombre est du reste variable avec la saison. Ces œufs éclosent dans la galle, il en sort de tous petits phylloxéra qui se dirigent immédiatement vers les sommets des rameaux, à la recherche des jeunes feuilles naissantes. Le bourgeon terminal non encore épanoui en est quelquefois bourré; en se fixant à la face *supérieure* des feuilles non encore étalées, ils s'y touchent presque et alors la formation des galles est rendue à peu près impossible, la feuille épuisée cessant de croître. (Voir la fig. 1. Rameau du milieu).

*
* *

Le nombre des galles portées par les feuilles est variable. Au printemps elles sont peu nombreuses : une, deux par souche,

quelquefois même une pour dix souches et plus. C'est la galle *initiale* des anciens entomologistes Elle est due au phylloxéra issu de l'œuf d'hiver pondu à l'automne, sous les écorces de 1 ou 2 ans par le phylloxéra sexué.



Fig. 1

Les œufs pondus, en très grand nombre, dans cette galle donnent des petits phylloxéra qui vont produire sur les feuilles jeunes des vignes américaines seulement, de nouvelles galles, mais encore

en petit nombre sur chaque feuille. A chaque génération, le nombre des phylloxéra augmente, tandis que le nombre des jeunes feuilles reste constant au décroît. S'il est constant les galles deviennent extrêmement nombreuses, elles se touchent toutes. Voyez la figure ; et comme la face inférieure s'accroît plus que la face supérieure, la feuille se replie en dessus et parfois même s'enroule en cigare. S'il décroît, la surface attaquable par les insectes est de plus en plus réduite, et comme ils sont de plus en plus nombreux, les jeunes feuilles sont épuisées et, ne se développant pas, les galles ne peuvent se former.

En résumé, depuis le départ jusqu'à la fin de la végétation, le nombre des phylloxéra gallicoles est croissant suivant les termes d'une progression géométrique à raison variable. Le nombre des feuilles attaquables, c'est-à-dire *jeunes*, croît d'abord, puis décroît et le nombre de galles phylloxériques suit en somme les variations du nombre des jeunes feuilles.

*
* *

Très atteintes, ou enroulées, les feuilles finissent par être épuisées par la piqûre des insectes, et alors elles tombent en se détachant soit du pétiole, qui reste sur le sarment, soit avec le pétiole. Voyez le bas du rameau de gauche de la figure. Quant aux feuilles qui avortent au sommet des rameaux (voir la fig. au centre) sous l'influence de piqûres trop nombreuses, elles se dessèchent souvent et tombent aussi. Le rameau s'effeuille à son sommet.

Et ainsi les vignes très atteintes sont parfois presque dépouillées d'une grande parties de leurs feuilles par les atteintes du phylloxéra. Mais ici il y a des différences dans les dégâts, qui peuvent tenir à l'âge des rameaux ou si on veut de la vigne.

Chez les souches déjà âgées ou, si l'on veut, normales, les choses se passent comme il vient d'être dit : les feuilles de la base restent généralement sur les sarments jusqu'à l'automne. Mais les greffes sur place de l'année, dont les rameaux ont poussé tard, et dont les premières feuilles se sont formées quand il y avait déjà beaucoup d'insectes sur les vignes voisines, peuvent être fortement envahies de bonne heure, et il arrive qu'elles perdent toutes leurs feuilles avant l'automne. Ce cas se produit sur les greffes de certains hybrides producteurs directs.

Les altérations des vrilles et même des sarments ont peu de gravité. Les premières ressemblent aux *nodosités* des radicelles : ce sont des déformations en tête d'oiseau (voir la fig. 1, rameau du milieu). Les secondes ressemblent aux *tubérosités* des racines, mais ici elles ne sont pas nuisibles.

En somme, le phylloxéra gallicole nuit à la vigne en épuisant les feuilles aux dépens desquelles il se nourrit et en amenant leur chute. Il en résulte un ralentissement de l'aoûtement des sarments et, chez les producteurs directs, de la maturation des fruits. Il y a donc diminution de la production des bois destinés à la multiplication, et c'est surtout en quoi le phylloxéra gallicole est préjudiciable à la culture.

*
* *

Toutes les espèces de vignes ne plaisent pas également à la forme gallicole. Le V. Vinifera en porte très rarement, qui est au contraire rapidement dévoré par le radicicole.

Le V. Riparia est sans doute l'espèce la plus atteinte, et sa sensibilité est partagée par ses hybrides avec Rupestris : 101-14, 3306, 3309 ; avec Berlandieri : 157-11, etc. ; avec Labrusca : Noha, Clinton, etc., et même avec Vinifera. Hybrides Oberlin.

V. Rupestris est plus résistant d'ordinaire. Le Rupestris du Lot avait autrefois la réputation de ne jamais porter de galles. Il l'a perdue depuis. Cette année, il en est couvert, mais il ne semble pas en souffrir au même degré que les cépages précités.

Que faire contre le phylloxéra gallicole ?

1° Cas. Plants de l'année destinés à être greffés sur place.

Il n'est pas rare de voir dans une plantation de l'année quelques pieds isolés se couvrir de galles phylloxériques. Le plus simple est de détruire , en les enlevant à la main, les feuilles qui portent des galles en voie de croissance ; les galles adultes ne peuvent plus devenir nuisibles ayant perdu tous leurs phylloxera. On pourrait aussi soufrer.

Si les cas de ce genre étaient trop fréquents, on pourrait procéder à la désinfection préalable à l'emploi, des racinés en les immergeant pendant 12 heures dans une solution de sulfocarbonate de potasse à 3 o/o et de savon noir à 1 o/o (Procédé Faës). Les laver ensuite à l'eau.

2° Cas des greffes de l'année de producteurs directs. Enlever aussi les jeunes feuilles portant des galles ; soufrer si la variété supporte le soufre.

3° cas, pieds mères. 1° Enlever aussi les jeunes feuilles portant des galles ; 2° Soufrer les *extrémités* des rameaux en voie de croissance. C'est là seulement que le soufre peut être actif, et sans doute, ici également, il y a un moment d'application plus favorable que d'autres : c'est celui où les petits phylloxera sortent des galles. Ce moment est facile à saisir. Même à l'œil nu, on les voit comme de très nombreux petits points jaunes qui trottent sur les sarments en remontant vers le sommet. Pour apprendre à les connaître, prenez des feuilles portant des galles déjà bien développées et placez-les sur une assiette au sec ou au soleil : les insectes quittent en masse les galles qui se dessèchent et forment parfois une poussière compacte à la surface de l'assiette. Des résultats favorables ont été obtenus par les soufrages à plusieurs reprises, et notamment cette année. Seulement pour 3309, 3306, le soufrage est plus nuisible que le phylloxera.

Il en est sans doute de même de divers producteurs directs.

Il faut donc trouver autre chose.

L'œuf d'hiver, origine première de tous les gallicoles, hivernant sous les écorces d'un et deux ans, il suffit de l'y atteindre pour supprimer ou mieux pour diminuer les générations ultérieures de gallicoles.

On y parvient en appliquant le procédé Balbiani, qui consiste à badigeonner la souche après la taille y compris la base des coursons avec le mélange suivant :

Huile lourde de houille........	4	kilos
Naphtaline brute..............	12	—
Chaux vive..................	25	—
Eau........................	80	—

2° En ébouillantant la souche comme contre la pyrale, mais ici encore en arrosant de préférence la base des coursons ou des branches à fruits.

Les invasions de gallicoles sont très variables suivant les années, c'est-à-dire suivant des conditions que nous ne connaissons pas toutes. Cette année les galles surabondent, donnant une allure

toute spéciale à la végétation. Il me semble bien que l'année dernière il n'y en avait pas beaucoup ; et il se peut qu'il n'y en ait pas du tout l'année prochaine. Les cultivateurs de pieds mères peuvent tout de même s'en préoccuper.

Effets de la maladie rouge

« La maladie de mes aramons que je vous ai signalée l'an dernier et cette année devient inquiétante et les aramons seuls en sont atteints Si cela continuait je serais obligé d'abandonner ce plant. C'est un genre de rouille. J'en ai 14 hectares en terrain d'alluvion qui m'ont donné en 1925, 235 hectos à l'hectare. Avec cette maladie le grain vient moins gros, la végétation se rabougrit. La maladie commence en juillet et s'accentue jusqu'à la vendange, elle commence par le centre de la souche. Les autres plants mélangés n'en sont pas atteints et les aramons au milieu des autres plants en sont atteints. L'année dernière vous pensiez que c'était le Tétranycus et que la maladie serait passagère. Cette maladie n'a lieu qu'a une propriété d'alluvion. Ailleurs, elle n'existe pas. Je vous serai reconnaissant si vous pouveiz me renseigner sur un traitement possible et si une personne compétente pouvait venir chez moi pour l'étudier, je ferai tous les frais nécessaires, car je dois planter 12 hectares cette année et j'hésite à mettre des aramons alors que les aramons étaient les plus beaux plants de la propriété. »

S. (Hérault).

Il s'agit bien de la maladie rouge, qui a pris cette année une très grande extension. Non seulement elle endommage 7 à 8 rangs en bordure des routes, mais elle crée, comme chez notre correspondant, des foyers en pleine vigne. Il conviendrait sans doute de tailler de bonne heure, d'enlever et brûler feuilles et sarments et d'ébouillanter un peu avant le départ de la végétation.

Les vendanges

Les vendanges battent leur plein dans les départements des Pyrénées-Orientales, de l'Aude, de l'Hérault et du Gard ; elles s'effectuent par très beau temps et les raisins rentrent à la cuve très sains ; pas de pourriture grise ou noire, un peu de conio dans les parcelles grêlées. Dans les Pyrénées-Orientales, d'après le *Bulletin du Syndicat*, il résulte des renseignements recueillis que les rendements seront des plus jaloux. Bonne récolte dans les Salanques et les vignobles à l'arrosage non atteints d'eudémis et non grêlés ; bonne récolte moyenne dans les bons Aspres de la partie

sud et sud-ouest du département ; récolte franchement déficitaire dans la partie nord et nord-ouest, du fait de la sécheresse et de l'attaque des insectes.

Par contre, exception faite des premières cueillettes, le degré parait être plus élevé qu'en année normale.

Il en est de même dans les autres départements.

L. Ravaz.

NOTE SUR LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Ayant créé à Vespeille plusieurs champs d'expériences, où j'étudie les P. D., je crois utile de signaler aux nombreux viticulteurs que la question intéresse les résultats que j'ai constatés ici sur des P. D. non sulfatés ni soufrés.

J'examinerai donc les P. D. au double point de vue : résistance à l'oïdium et au mildew, récolte et vins produits.

Je parlerai, incidemment, de leur résistance ou phylloxéra, ce qui n'est pas de ma compétence.

A. — **Raisins rouges**

1°) *Couderc 7120.* — Ce P. D. a été planté à Vespeille soit en racinés, soit en boutures, soit enfin (un certain nombre de mille) greffé sur Rupestris du Lot.

Cet Hybride est absolument résistant à l'oïdium et au mildew.

Sa végétation est meilleure sur les pieds directs que sur ceux greffés sur Rupestris.

Sa résistance au phylloxéra a été surabondamment démontrée par les vignes qui datent de 20 ans (voir Aude et ailleurs).

Le vin, de forte teneur alcoolique (ici l'an dernier il titrait 14°5) et coloré, est bon.

Un mélange de 7120 C. et de 46-43 S., fait en rosé, que j'ai envoyé, il y a 2 ans, à l'Exposition de Toulouse, a obtenu une des plus hautes récompenses.

Malheureusement, ses raisins ont peu de volume et, comme je l'ai déjà écrit, ce P. D. est à rejeter pour les plaines à grand rendement.

Mais je m'empresse d'ajouter que dans les terrains secs et arides, là où il est difficile de se procurer de l'eau pour les sulfatages, ce P. D. fera très bien.

2°) *Seibel 46-43.* — Résiste bien au mildew, mais est attaqué par l'oïdium (un soufrage au moins).

Sa résistance au phylloxéra a été étudiée ailleurs qu'ici où il n'a que 5 ans de plantation.

Sa récolte est supérieure à celle des 7120.

Le raisin est plus gros et les grains aussi.

Comme il mûrit en deuxième époque, il a l'avantage de n'être pas attaqué par la troisième génération de la cochylis et de l'eudémis.

Vin excellent comme le 7120.

Ce P. D., bien que nécessitant un soufrage, est à propager.

Mais il faut avoir soin de lui donner une taille généreuse afin d'éviter la sortie de nombreux petits sarments à l'empatement du sarment taillé.

3°) *Seibel 5813.* — Ce P. D., d'époque tardive, a été planté ici en boutures.

La première année de taille, a poussé vigoureusement (certain sarment atteignait 3 mètres).

Mais peu ou pas de récolte parce que l'ouvrier a taillé trop court. A eu, il y a 3 ans, un peu d'anthracnose sur le sarment.

Résistance absolue à l'oïdium et au mildew.

C'est un des as rouges de Seibel.

Ce cépage produit beaucoup : beau raisin ailé et à gros grains juteux.

Cette année (3e année de taille) les souches sont trop chargées en récolte.

Le vin produit sera excellent, surtout en rosé.

Malgré l'anthracnose, il est à conseiller dans les terrains non humides parce qu'il produit beaucoup.

4°) *Couderc 13-11.* — A une bonne végétation.

Absolument indemne de mildew et d'oïdium, a une récolte normale.

5°) *Couderc n° 2.* — Sa végétation laisse à désirer ; indemne aux maladies, produit de beaux raisins.

6°) *Couderc n° 7.* — Bonne végétation, mais les raisins sont petits et à grains normaux.

7°) *Couderc n° 8.* — Comme le précédent.

8°) *Seibel 4100.* — Bonne végétation, raisins de petit volume, mais à grains normaux.

9°) *Seibel 2007.* — Un des as ici. Planté en boutures dans un terrain sec a une végétation superbe. Comme tous les précédents, résistant au mildew et à l'oïdium, sa récolte est belle à voir et le raisin est gros.

10°) *Oberlin 595.* — N'a pas de récolte. Cet hybride, pour le moment, ne présente aucun intérêt pour ma région.

11°) *Boco n° 4.* — Bonne végétation, mais petits raisins.

12°) *Seibel 4121.* — Produit de petits raisins.

13°) *Seibel 5455.* — Petite récolte.

14°) *Couderc 162-17.* — Quelques raisins.

15°) *Couderc, 3, 11, 12, 13,* sont à l'étude, plusieurs boutures sont mortes.

16°) Enfin, j'ai vu chez M. Guichon, propriétaire au domaine Sainte-Marie (par Ille-sur-Têt, Pyrénées-Orientales) des Seibel 5437 et 5015 de toute beauté en végétation et en récolte.

B. — Raisins blancs

1°) *Seibel 2653* ou Flot d'Or. — A été planté ici en racinés malingres provenant du Gard. N'a rien donné de deux ans.

Résistance bonne au mildew où les vignes françaises ont eu du mildew, malgré les sulfatages.

Craint l'oïdium (un sulfatage).

Produit de très beaux raisins à gros grains croquants bons pour la table ou pour faire du vin blanc excellent.

Cépage à préconiser car étant de deuxième époque, on peut éviter en partie les attaques de la cochylis.

Bien qu'il nécessite parfois un soufrage, sa récolte compense largement ce défaut Ici, à Vespeille, la récolte dépasse de beaucoup ce que la souche peut porter.

2°) *Baco 22-A*. — Sa végétation laisse à désirer. Je l'attribue à la sécheresse ou au phylloxéra. Quelques raisins, ce P. D. est à surveiller.

3°) *Seibel 5279*. — Produit de bons raisins précoces.

4°) *Seibel 5213*. — De première époque est difficile à la reprise en boutures. Plusieurs pieds sont morts. Produit de beaux raisins.

5°) *Seibel 4986*. — Beaux raisins, mais difficile à la reprise en boutures.

6°) *Seibel 4681*. — De première époque, produit de beaux raisins avec de nombreux conscrits.

7°) *Seibel 4995*. — Mauvaise reprises ; quelques raisins.

8°) *Seibel 4633*. — Un des as de Seibel. Excellent à la reprise en boutures. Belle végétation. Bonne récolte, nombreux conscrits.

9°) *Seibel 4762*. — Végétation languissante ; quelques raisins.

10°) *Seibel 5061*. — Bonne reprise ; beaux raisins.

11°) *Seibel 6092*. — Mauvaise reprise.

12°) *Seibel 6468*. — P. D. à l'étude (1 an de plantation).

C. — **Conclusions**

Quoiqu'en pensent certains viticulteurs, les P. D. font leur chemin.

Jusqu'ici les 30 variétés que j'étudie ont résisté au mildew. Presque toutes sont indemnes d'oïdium.

Certains P. D. produisent de beaux raisins et donnent du vin excellent.

Je crois donc qu'il faut leur réserver une place dans nos nouvelles plantations afin de viser : d'abord de réduire nos frais généraux (sulfatages et soufrages) et ensuite enfin d'avoir les années mauvaises (attaques de mildew, etc.) *une poire pour la soif*.

Les meilleurs P. D. rouges sont ici les 2007, 4643 et 5813 Seibel ; les 2 et 7120 Couderc.

Ailleurs les 5487 et 5915 Seibel, comme P. D. blancs, je place en tête le *Flot d'Or* (2653 S.) le 4633 S., etc.

Vespeille (Pyrénées-Orientales). 18 août 1927,

G. Pigouche.

L'HUILE DE PÉPINS DE RAISINS [1]

SA PRODUCTION. — SON AVENIR

Extraction. — Les méthodes d'extraction ne varient pas sensiblement de celles adoptées dans l'épuisement des tourteaux oléagineux ; mais, de plus en plus, on s'adresse à un des dérivés chlorés de l'éthylène, la triéline, qui présente sur le sulfure de carbone, le double avantage de ne pas être inflammable, et de permettre ensuite la mise en

(1) Voir page 232.

œuvre d'une matière première renfermant encore une proportion importante d'eau (environ 18 à 20 o/o), alors que l'utilisation du sulfure de carbone exige une dessiccation atteignant environ 10 o/o. Cependant, malgré cette facilité, il vaudra mieux, autant que possible, ne soumettre à l'extraction que des pépins ne renfermant plus que 12 o/o environ d'eau, car un excès d'humidité serait de nature à faciliter l'hydrolyse de la triéline, ce qui se traduirait par la mise en liberté d'une petite quantité d'acide chlorhydrique, dont l'action pourrait se faire sentir à la longue sur les appareils d'extraction.

Par ailleurs, il faut également se méfier d'une trop grande dessiccation qui se traduirait par une résinification plus grande de l'huile.

Composition et usage de l'huile de pépins. — L'huile de pépins de raisins présente une composition variable, d'une part avec l'origine des pépins, d'autre part avec le degré d'altération plus ou moins grand qu'ils présentaient au moment de leur traitement. Cependant cette constitution reste la même quel que soit le procédé d'extraction adopté, — moyens mécaniques ou dissolvants volatils. En effet, les résultats obtenus en 1917, à l'Ecole d'Agriculture, avec des huiles en provenance du Var, — extraction au sulfure de carbone —, et de Frontignan, — extraction à la triéline —, comparés d'une part, avec les résultats de M. E. André (1921), Chevastelon (1925), Carrière (1926), et d'autre part, avec ceux trouvés en 1911 par l'Ecole de savonnerie de Milan, avec des huiles extraites uniquement avec des moyens mécaniques ne présentent aucune différence sensible. On y rencontre les mêmes extrêmes pour les différentes caractéristiques, (densité, et indices divers). Ces extrêmes nous permettent simplement d'admettre avec quelque certitude, qu'il n'existe pas une huile de pépins, mais plusieurs huiles. Cela n'est pas fait pour nous surprendre outre mesure, la composition générale du raisin variant elle-même, d'un cépage à l'autre, d'une année à l'autre, d'une région à l'autre.

On avait déjà signalé, il y a déjà fort longtemps, que certaines huiles exposées à l'air et à la chaleur se conduisaient d'une façon analogue à l'huile de lin et que d'autres au contraire dans les mêmes conditions, conservaient toute leur fluidité.

Etant donné la valeur de certains de leurs indices, il avait même semblé que certaines huiles pourraient se rapprocher de l'huile de ricin et jouer le même rôle au point de vue du graissage industriel ; mais, à la suite de travaux récents, notamment ceux de M. E. André, il semble que l'on doive abandonner, au moins temporairement, cette manière de voir.

Cependant si les huiles de pépins ne doivent pas trouver un débouché important parmi les uiles de graissage, elles n'en restent pas

moins absolument parfaites comme huile de savonnerie. En outre, étant donné les progrès réalisés dans l'industrie de la neutralisation et de la désodorisation des huiles, on peut admettre que l'huile de pépins de raisins prendra dans l'avenir une place assez importante sur le marché des huiles de bouche, à côté des huiles provenant d'autres graines oléagineuses, indigènes ou exotiques.

Enfin, combinées au soufre ou au chlorure de soufre, ces huiles donnent à la façon de quelques autres rares huiles végétales, des substances élastiques et résistantes que l'on désigne sous le nom de *factices* et que l'on emploie comme succédané du caoutchouc.

Avenir. — L'avenir de l'huilerie de pépins apparaît donc comme chargé de promesses. Il n'y a aucune raison qui puisse laisser supposer que cette indnstrie, dont l'essor avait été arrêté dans le passé, soit par la difficulté de se procurer des quantités importantes de matière première, soit qu'elle ait eu à lutter contre une concurrence favorisée, retrouve les mêmes difficultés.

De plus en plus, en effet, l'idée coopérative fera tache d'huile et dans les régions actuellement les plus déshéritées, on verra se créer des coopératives de distillerie. Il suffira de diriger leur effort et de les conseiller pour que tous les sous-produits intéressants du marc soient recueillis pour être mis à la disposition soit d'une huilerie fédérative, soit même à la disposition d'industriels. Conseils et direction ne leur seront pas ménagés par celui qui reste l'animateur de l'industrie des pépins, notre ami, M. Bonnet.

Les matières grasses seront vraisemblablement pendant très longtemps encore à des prix rémunérateurs, ce qui permettra à l'huile de pépins de prendre sur le marché la place que lui assigne le tonnage de matière première à exploiter. En admettant même que par suite d'une production plus importante de graines oléagineuses exotiques à rendement élevé en huile, le cours des matières grasses diminue, l'huilerie de pépins trouvera les possibilités de se défendre, dans le fait que les pépins ne constituant qu'un sous-produit du marc, leur valeur intrinsèque pourra toujours être ramenée, dans les coopératives et chez les distillateurs importants, aux frais engagés pour leur triage et leur dessiccation.

En résumé, on peut admettre que l'huilerie de pépins a actuelle-sa place marquée parmi les industries agricoles, et que son importance ne cessera de grandir. En effet, le groupement des marcs de toute une région sur un point déterminé se trouve de plus en plus facilité du fait des coopératives, il sera possible de mettre en œuvre et à bon compte, des quantités énormes de matière première.

Si l'on veut être sage et ne pas s'exposer à des désillusions, il ne faudra, en aucun cas, cesser de considérer le pépin comme sous-pro-

duit intéressant d'autres industries, — distillerie, récupération de produits tartriques. — S'il en était autrement et si le pépin devait être mis sur le même plan que les autres graines oléagineuses exotiques, beaucoup plus riches en huile, il aurait à lutter un jour contre celles-ci, dont la production plus ou moins intensive est uniquement soumise à la volonté de l'homme. A ce moment, malgré le fret même élevé, une concurrence bien organisée pourrait, une nouvelle fois, mettre l'huilerie de pépins en danger.

Jules VENTRE.

CONGRÈS DE L'EAU NORD-AFRICAIN A ALGER

Au mois d'octobre prochain se tiendront à Alger, un « Congrès de l'Eau » et une « Journée du Coton ».

Ces manifestations d'une importance vitale pour toute l'Afrique du Nord seront complétées par une Exposition d'Appareils de recherches, de sondage, d'élévation et de distribution d'eau.

Les désolants effets de la sécheresse qui se manifestent périodiquement dans notre France nord-africaine en détruisant récoltes et bétail, sources principales de la prospérité de l'Algérie, de la Tunisie et du Maroc, ont incité la « Confédération Générale des Agriculteurs d'Algérie » à organiser ce Congrès de l'Eau, en vue de rechercher les voies et moyens d'atténuer les calamités qui s'abattent sur l'agriculture et l'élevage de ces pays.

Tout ce que l'Afrique du Nord compte de savants et d'ingénieurs, d'agronomes et de praticiens apportera son concours à cette manifestation ; de nombreux Métropolitains prendront part aux travaux de ce Congrès, qui fera époque dans l'histoire économique nord-africaine.

L'importance de l'eau dans l'économie nationale de tous les pays n'a pas à être démontrée mais, dans les régions à climat méditerranéen, principalement dans la France méridionale et nord-africaine, le problème de l'eau prend un caractère primordial, car il conditionne l'hygiène, la prospérité, la richesse du pays.

Que ce soit au point de vue alimentation et hygiène des habitants, au point de vue abreuvement du bétail (dans le Sud surtout) au point de vue des besoins des cultures et sans tenir compte de son utilisation industrielle, l'eau, dans notre Afrique du Nord, est l'objet principal des préoccupations des Pouvoirs publics, des municipalités et des agriculteurs.

C'est l'élément régulateur par excellence de nos productions agricoles ; aussi lorsque les pluies sont abondantes en hiver et suffisantes au printemps, c'est la quiétude d'esprit pour l'éleveur du Sud qui aura de copieux pâturages et le breuvage assuré pour ses moutons et chameaux ; pour les céréaliculteurs européens et indigènes dont les récoltes produiront normalement et pour tous les autres agriculteurs (viticulteurs, arboriculteurs, maraîchers) pour les agglomérations urbaines, alimentation en eau potable assurée par les sources et puits.

A part certaines régions, les pluies météoriques annuelles suffiraient amplement aux besoins de nos cultures, si ces pluies étaient mieux réparties ; la fréquence des précipitations atmosphériques, de l'époque des semailles à l'épiaison, assure beaucoup plus les récoltes céréalifères et des fourrages que de grosses pluies hivernales avec un printemps sans pluie ; c'est hélas ! ce que nous constatons trop souvent et à quoi il sera possible de remédier par des irrigations au moyen d'eaux provenant soit des barrages, soit de sondages à toute profondeur, questions qui feront, avec l'étude des problèmes météorologiques, l'objet d'importantes communications au cours du Congrès.

L'agriculture algérienne paie chaque année un lourd tribut à la grêle ; le Congrès entendra des communications intéressantes sur les moyens de lutter contre les orages de grêle dévastatrice pour les faire résorber en pluie bienfaisante.

Les phénomènes de condensation nocturne de vapeurs atmosphériques et tout ce qui a trait à l'hydrogénèse seront exposés par des praticiens et des ingénieurs, ce qui suscitera des discussions du plus haut intérêt au point de vue pratique.

L'influence des forêts sur le régime des pluies et des sources, les bienfaits du reboisement seront développés par des techniciens éprouvés.

Les recherches des nappes souterraines au moyen de baguettes, de pendules et d'appareils radio-telluriques seront étudiées dans une section spéciale du Congrès avec toutes les précisions voulues pour dissiper les fausses interprétations ; une journée sera spécialement consacrée au cours du Congrès à des recherches d'eau dans les environs d'Alger et sous la direction d'un jury présentant toutes les garanties au point de vue du contrôle des opérations.

Le Congrès s'occupera également des besoins en eau des populations de nos cultures et de notre bétail, des irrigations et des drainages, ainsi que la mise en valeur des terres chlorurées ; ce sont là des améliorations agricoles pour la réalisation desquelles l'Algérie manque encore de techniciens alors que dans la Métropole, en Egypte et en Amérique, il existe un corps spécialisé d'ingénieurs hydrauliciens qui sont chargés de l'étude et de la réalisation de tous projets relatifs à l'utilisation agricole des eaux d'une façon rationnelle.

Une section spéciale est réservée aux appareils d'élévation des eaux ainsi qu'à leur utilisation industrielle.

Depuis quelques années, tant dans l'Algérie du Sud que dans l'Algérie du Nord, de nombreuses discussions, parfois suivies de procès, ont divisé l'Administration et les exploitants du sol au sujet de la propriété des eaux souterraines pour les forages destinés à remonter les eaux pour l'irrigation des palmeraies et des droits de pompage dans les cours d'eau pour l'irrigation de cultures industrielles telles que le coton.

Ces difficultés sont dues à l'absence d'un statut définitif des eaux en Algérie : le Congrès aura à étudier la législation se rapportant aux eaux souterraines, ce qui lui sera facilité par la documentation précieuse que d'éminents rapporteurs apporteront sur la législation des eaux dans l'Algérie du Nord et dans l'Algérie du Sud.

D'autres communications concernant les méthodes de cultures à employer dans nos pays nord-africains, les possibilités d'irrigation et d'intensification des cultures fourragères et fruitières retiendront certainement l'attention de

tous ceux qui s'intéresent à l'avenir agricole de l'Algérie, de la Tunisie et du Maroc.

Le paludisme, dans ses rapports avec les irrigations, sera remarquablement traité par notre savant directeur de l'Institut Pasteur d'Algérie.

Enfin la mise en valeur de nos ressources thermo-minérales sera l'une des questions qui clôturera les travaux de ce Congrès.

Notre but est d'arriver en Algérie et dans les protectorats voisins à employer tous les moyens en notre pouvoir pour améliorer, si possible, notre climat et faire remonter à la surface, en vue des irrigations, les immenses richesses hydriques souterraines encore inexploitées.

Le jour où il nous sera possible de suppléer par l'irrigation à l'insuffisance des précipitations atmosphériques, les productions céréalifères, fourragères, fruitières et industrielles pourront être intensifiées, de même que la production de la viande, en vue de l'exportation.

Ce jour-là, la vigne ne sera plus considérée comme la culture la plus rémunératrice et le spectre de la surproduction avec toutes ses misères, disparaîtra.

Si l'Afrique du Nord a été le grenier de Rome pendant de longues années, grâce aux remarquables travaux hydrauliques dont les vestiges se retrouvent encore aujourd'hui dans des régions incultes ou quasi-désertiques, le génie français donnera certainement aux agriculteurs européens et indigènes de ce pays les moyens pour que « Labourage et pâturage deviennent les deux mamelles nord-africaines de la Mère-Patrie ».

Alger, 22 août 1927.

E. MOATTI,
Ingénieur-Agricole,
Commissaire Général du Congrès de l'Eau.

CONGRÈS DE L'UTILISATION RATIONNELLE DU CHEVAL

Le Congrès de l'utilisation rationnelle du cheval s'est tenu les 8 et 9 juillet.

Nous publions ci-après ses conclusions, résolutions et recommandations.

I. — La production chevaline française est un des éléments importants de la richesse nationale. Après avoir subi au cours de la guerre une diminution sensible, elle se relève régulièrement en nombre depuis 1919 et ceci dans une période caractérisée par le grand développement de l'industrie automobile.

Il convient donc de s'élever énergiquement contre l'opinion répandue dans divers milieux et consistant à dire et à répéter que le cheval n'a plus aucun intérêt et que sa production est en déchéance.

II. – La comparaison entre la production actuelle et ses débouchés, montre que l'élevage doit s'orienter vers la production du cheval de trait, tou-

jours demandé par l'agriculture et l'industrie. L'enseignement tiré des importations fournit un argument du même ordre. Nous importons plus que nous n'exportons ; donc nous avons besoin de produire et de produire le cheval, que nous prenons surtout hors de chez nous, c'est-à-dire le cheval de trait, production que l'administration des haras devra encourager en réservant ses achats aux étalons de races françaises.

III. — S'il y a moins de chevaux d'attelage et de chevaux de selle, ces catégories, surtout la catégorie des chevaux de selle, offrent cependant encore de l'intérêt, mais à la condition que la production fournisse des chevaux parfaits de conformation, d'allure et de dressage. Le demi-sang a diminué de nombre ; mais il demande à être représenté par des bêtes de qualité.

Les débouchés extérieurs conserveront ainsi la haute valeur qui les caractérise.

IV. — Les besoins de l'armée en chevaux de trait (artillerie de campagne et artillerie lourde, train des équipages, train de combat des régiments d'infanterie, etc...) représentent un débouché pour l'élevage du cheval de trait dont il faut tenir compte.

a) La diminution des achats pour la remonte de la cavalerie réduit le débouché des chevaux de selle. C'est pourquoi des régions qui se livrent à cet élevage le remplacent par celui du cheval de trait ou du bétail. La production devant dorénavant s'adapter à des besoins limités, mais précis, l'élevage doit se hausser à un niveau tel que la qualité soit relevée et les déchets réduits au strict minimum. Cela ne réussira désormais qu'entre les mains d'éleveurs habiles, sachant allier le tact du naisseur au sens des réalités pratiques et économiques.

b) Il est à souhaiter qu'au Ministère de la Guerre soit établi un programme hippique s'étendant sur plusieurs années et qui fixe en particulier le nombre, l'espèce, le prix des chevaux à acheter chaque année pour l'armée dans les diverses régions de production, en tenant compte, non seulement des resssources de ces régions en chevaux de toute nature, mais aussi de l'encouragement que l'on veut y donner à la production de telle ou telle catégorie.

c) Tous efforts doivent être faits pour le salut du demi-sang. La clientèle de l'armée dont, à l'heure actuelle, les autres races peuvent se passer, doit lui être réservée, ainsi que, bien entendu, au pur sang.

d) Pour ses chevaux, la cavalerie française doit se tenir rigoureusement à à la formule « du sang sous la masse » qui correspond à ses besoins de guerre et qui peut à la rigueur satisfaire, en temps de paix, aux besoins de l'artillerie.

e) L'attention du Ministre de la Guerre est attirée sur l'intérêt qu'il y aurait : 1° à développer dans les armes montées le goût et la connaissance du cheval ; 2° à décider que l'accès de celles-ci serait tout d'abord ouvert aux jeunes gens du contingent qui, même sans avoir le brevet spécial d'instruction pour les armes à cheval, pourraient être à même de justifier, après examen sommaire des connaissances élémentaires se rapportant à l'utilisation du cheval, voire même seulement d'un goût personnel pour les chevaux.

V. — Pour intensifier la production chevaline, quelques changements s'imposent dans les modes traditionnels de l'élevage.

a) Remplacement, chez les petits propriétaires, des chevaux hongres par des juments poulinières ;

b) Essai, pour une partie des naissances, du système du poulain d'automne;

VI. — Des facilités doivent être données en vue de favoriser le commerce intérieur et le commerce extérieur.

a) Pour le commerce intérieur, il faut assurer la multiplication des concours-foires en diverses régions du pays et, en outre, modifier le régime des taxes (12 o/o et 2 o/o) appliquées aux chevaux suivant la catégorie (luxe ou gros trait) à laquelle ils appartiennent ;

b) Les juments et chevaux destinés à la culture et à l'élevage doivent être exonérés de toute taxe et l'on doit augmenter le montant des primes de conservation attribuées aux meilleures poulinières de toutes races.

c) Il serait opportun que les prix de transport des chevaux fussent considérablement réduits et ramenés aux mêmes tarifs que ceux des bovins.

d) Pour les marchés extérieurs, le régime douanier doit être réglé dans le sens le plus favorable, afin de permettre l'accroissement des exportations.

e) Il y aurait lieu que, dans les traités de commerce, les intérêts de l'élevage et du commerce fussent soutenus et qu'en aucun cas le droit d'entrée dans les pays étrangers ne soit supérieur à celui dont sont frappés les mêmes produits à leur entrée en France.

VII. — En ce qui concerne l'exploitation du cheval, on doit préconiser :

a) L'amélioration des moyens d'utilisation du cheval, afin d'en augmenter le rendement mécanique et économique ; l'amélioration des véhicules dans le sens d'une diminution de leur coefficient de tirage, diminuant ainsi l'effort du moteur au bénéfice de son rendement et de sa durée ; l'amélioration du harnachement, en particulier, du mode de traction, par l'adoption généralisée de la traction élastique.

b) L'amélioration des conditions d'hygiène et de logement.

Et l'on ne saurait trop recommander de ne jamais substituer la traction automobile à la traction hippomobile avant d'avoir déterminé exactement que possible les conséquences financières de cette substitution, dont les résultats peuvent être parfois contraires à une saine exploitation.

VIII. — Toutes démarches doivent être faites auprès des Services des Ponts et Chaussées pour que, à toute occasion de l'entretien, de la réfection et de la création des voies de communication, en n'importe quel point du territoire, ils témoignent de la préoccupation de faire en sorte que toutes ces voies de communication, présentent dans la constitution de leur revêtement une sécurité complète pour la circulation des attelages, sécurité qui ne peut être obtenue que par la suppression des revêtements glissants.

IX. – En ce qui concerne l'alimentation du cheval, il y a lieu de conseiller l'application des données modernes à l'alimentation rationnelle et économique du cheval, ce qui conduit non seulement à un meilleur entretien de celui-ci et à la conservation du capital qu'il représente, mais encore à une diminution du prix de revient des transports.

Il faut, à cet effet, rechercher les aliments qui, rendus au lieu de consommation, peuvent fournir l'unité nutritive au meilleur compte, les associer de manière à constituer une ration équilibrée, éviter tout gaspillage en limitant la quantité distribuée aux besoins réels de l'organisme.

En conséquence, et pour les aliments composés, il paraît indispensable d'exiger des fabricants qu'ils fournissent la désignation des produits naturels qui les composent.

N.

PARTIE OFFICIELLE

Les vins blancs tachés et traités par le noir animal

Paris, le 24 août 1927.

Le Ministre de l'agriculture à MM. les Directeurs des Laboratoires agréés :

Un arrêt de la Cour d'Appel de Montpellier du 18 juin 1926, arrêt récemment confirmé par un arrêt de la Cour de Cassation du 19 mars dernier, est actuellement la cause d'une certaine émotion dans les milieux viticoles et attire à nouveau l'attention sur le traitement par le noir des vins blancs tachés.

Le décret du 19 août 1921 (art. 3, paragraphe premier), autorise la clarification par le charbon pur des vins blancs tachés, c'est-à-dire :

Soit des vins blancs qui auraient pris une légère teinte rose du fait de leur séjour dans les vaisseaux vinaires ayant renfermé du vin rouge ;

Soit des vins provenant de la vinification en blanc (pressurage et séparation immédiate des marcs avant toute fermentation) de raisins rouges à jus blanc.

Par contre, ce texte n'autorise pas la décoloration des vins rosés proprement dits (vins ayant subi au cours de leur fabrication un cuvage, si court soit-il) et des vins rouges.

Cette pratique est donc interdite. C'est la thèse qu'a toujours défendue le service de la répression des fraudes et que l'arrêt de la Cour de Cassation ci-dessus rappelé ne fait, en somme, que confirmer.

Cependant, avec les procédés modernes de pressurage, il est parfois difficile d'établir nettement la différence entre les vins blancs tachés, pouvant par suite être traités par le noir, et les vins rosés, pour lesquels ce même traitement devient frauduleux.

Pour donner sur ce point des garanties indispensables à la viticulture et au commerce, j'estime nécessaire de modifier, en les précisant, les termes du décret 1921.

En attendant cette modification, je vous invite à ne considérer dorénavant comme tachés, et par suite susceptibles d'être traités par le noir décolorant, que les vins dont le blanchiment peut être obtenu par l'addition de 500 grammes de noir en pâte (correspondant à 100 gr. de noir sec), au maximum, par hectolitre de vin à traiter.

Pour le Ministre de l'Agriculture et par autorisation, le conseiller d'Etat, directeur des Services sanitaires et de la Répression des fraudes :

Roux.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIETÉS AGRICOLES

Syndicat central des Coopératives de distillation C. G. V., 16, rue de la République, Montpellier. — *Le prix des marcs.* — Comme chaque année à pareille époque, nous sommes interrogés par de nombreux propriétaires ou groupements de récoltants qui au moment de vendre leurs marcs désirent avoir quelques indications sur l'état et l'orientation du marché des alcools de façon à n'être pas pris au dépourvu par leurs acheteurs éventuels.

Les distillateurs, eux, cherchent à s'assurer un tonnage de matière première et établissent les prix à un taux qui leur laisse une marge intéressante.

Actuellement les cours des alcools influencés par la récolte de pommes qu'on escompte abondante et par les considérations développées complaisamment dans la presse à ce sujet, font ressortir pour les marcs, un prix auquel les viticulteurs ne sont pas disposés à céder leur marchandise.

De la nécessité pour les uns de se débarrasser au plus tôt d'une matière encombrante et de conservation difficile, du désir chez les autres d'utiliser leurs installations, résultent des combinaisons en participation qui permettent à l'acheteur de se procurer la matière à travailler et au vendeur d'espérer une plus value sur les cours actuels trop bas à son goût. Mais comme pratiquement, il ignore le rendement et que ce contrôle lui échappe, cette plus value hypothétique sera assurément légère.

Aux cours actuels des alcools, la valeur brute que représentent nos marcs, d'après leur teneur, est de 27 à 30 francs (4 litres à 4 l. 5 d'alcool pur à 7 francs). Si on retire de ce chiffre le montant des frais de fabrication et d'amortissement, il reste encore pour rémunérer et l'industriel et le producteur, une marge assez large.

Pour nos Coopératives on peut estimer, sans exagération, que cette valeur nette ressortira à 18 ou 20 francs au bas mot.

Comment se fait-il que de si nombreux récoltants ne soient pas encore éclairés sur ce point?

Beaucoup d'entre eux se récusent devant le tracas que leur donnerait — pensent-ils, l'organisation d'une Coopérative —. Mais la vente forcée en pleines vendanges, au moment où déjà il faudrait être à la fois à la cole et à la cave ne leur donne-t-elle pas chaque année bien plus d'agitation que leur donnerait, une fois pour toute, la création d'une coopérative.

Croient-ils que le prix qu'ils retireraient ainsi de leur vente en choisissant leur moment ne les récompenserait pas — et au delà — de la peine prise.

En vendant son marc, à la récolte, à un prix ferme, on ne peut raisonnablement pas en demander plus qu'il ne représente au cours de l'alcool. Si le marché est déprimé en ce moment par l'afflux des pommes — afflux qu'on a peut-être tendance à exagérer, — cela durera-t-il toujours? Certainement non. Il faut donc attendre et pour cela s'organiser.

Il faut avoir une distillerie coopérative.

LE BUREAU.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Quelques reventes de gros à gros ont encore, au cours de la dernière huitaine, donné un peu d'animation aux affaires, dans les Entrepôts parisiens. Ces opérations ont été traitées sans grandes variations sur les prix pratiqués précédemment. Les vins rouges du Midi, 9°, ont continué à être payés aux environs de 250 fr.; ceux de 9°5 ont vu le prix de 255; les vins de 10° ceux de 260 à 270 fr. Des Corbières ont été offerts aux alentours de 275 fr. En vins d'Algérie vieux, on a payé des 10° à 10°5, 260 fr. des 11° à 12° de 265 à 280 fr. Quelques lots de vins rosés, de diverses provenances, ont été traités aux environs de 240 fr. En vins blancs de coupages, ce sont les prix de 250 à

à 260 fr. qui ont été pratiqués pour des 9° ; des vins d'Espagne 10°5 à 11°, ont été proposés de 245 à 250 fr. On a annoncé le départ d'Alger de quelques parties des premiers vins rouges vendangés ; ces vins pourraient être vendus de 250 à 255 fr. rendus à Paris. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de la capitale.

La consommation semble rester stationnaire sur place ; les demandes des débitants ne portent toujours que sur de petites quantités à la fois. Quelques-uns de ceux-ci auraient encore diminué la capacité des verres dans lesquels ils servent la clientèle. Certains dépôts annoncent une baisse de 0 fr. 10 par litre, sur les vins courants ; naturellement pour lutter contre cette concurrence, cette baisse va se généraliser. Du reste, quelques négociants continuent à vendre assez au-dessous des cours pratiqués.

GARD.— **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 29 août	Cours du 5 septembre
8°			
8 à 9°		»	»
9 à 10°	12,00 à 13 fr. 00	»	»
11°	le degré	9 à 11° 200 à 220	9 à 11° 205 à 225
11 à »		10 à 12° 220 à 235	10 à 12° 230 à 250
Costières		»	»
Rosé, Paillet, gris	12 fr. le d.		
Blanc Bourret			
Blanc Picpoul			

La cave coopérative de Saint-Geniez-de-Malgoires (Gard), a vendu le 27 août, 450 hectolitres de vin rouge, 9°2, au prix de 212 francs l'hecto nu et pris en cave.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 30 août	Cours du 6 septembre
8°1/2			
9°	96	»	8 à 9°
10°	à	9 à 10°	
11°	116	9 à 11° 195 à 220	9 à 11° 205 à 225
[illegible]	117 à 130	9 à 11°	
Blanc de blanc		10 à 11°	10 à 11°

Achats sur souches, 16,50 à 18 fr. le degré.

Cette. — **Chambre de Commerce.** — **Bourse de Cette.** — **Marché du 31 août 1927.**

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés 0, de 195 à 220 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 190 fr. à 220 fr. ; blanc, 9 à 11° »»» à »»» fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,50 à 20,»» , rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,50 à 20,»» ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 310 à 315 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 205 à 215 francs ; 11°5 à 12°, 210 à 220 ; rosé, à »»» ; blanc, 10°, 195 à 205 ; 11°5 à 12, 220 à 230 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 300 à 335. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 26 août	Cours du 2 septemb.
8°		»	»
9°		8° 190	10 190
10°	12 fr. 00 à 12,75 le d.	à à	à à
11°	—	11° 200 fr.	11° 230
Vins rosés 8°		9 à 10° 180	9 à 11° 180 à 200
Vins blancs		10 à 11° 200 à 205	10 à 12° 180 à 205

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 26 août au 3 septembre 1927 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 9 degr. 0 à 10°0 de 200 à 2 20fr. Vins rosés, de 8°5 à 10·5, 180 à 200 fr.; bourrets et picpouls, »»» à «»« fr.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 4 septemb. Vins rouges, de 10°, 220 fr. l'hecto.

Le Bureau du Syndicat régional des Vignerons de Béziers et Saint-Pons (C. G. V. porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine écoulée et qui lui ont été communiquées :

Bassan : un lot vin rouge 240 hectos 10°8, à 220 fr. l'hecto.

Bédarieux : 1.000 hectos vin rouge 9°, faible couleur, 200 fr. l'hecto.

Bassan : 850 hectos 9°8, faible couleur, à 195 fr. l'hecto.

Béziers : 350 hectos 8°1, faible couleur, à 190 fr. ; 260 hectos 8°5 à 205 fr. ; 1.500 hectos 9°3 à 208 fr. ; 140 hectos 10°5 à 230 fr.

Capestang : 350 hectos rouge 10°3 à 215 fr. ; 400 hecto rouge, faible couleur, 10°5 à 210 fr. ; 400 hectos vin rosé 8°1 à 185 fr.

Cazouls-d'Hérault : 300 hectos vin rouge 9°4 à 210 fr.

Laurons : 560 hectos rouges 9°2 à 205 fr.

Lieuran-les-Béziers : 850 hectos rouge 9°6 à 210 fr. ; 1.000 hectos rouge 10°9 à 220 fr.

Murviel : 150 hectos rouges 10°2 à 220 fr.

Nissan : 365 hectos rouge 9°1 à 205 fr.

Pouzolles : 620 hectos blancs 10°7 à 100 fr.

Sérignan : 100 hectos rouges 8°1 à 201 fr.

Servian : 280 hectos rouge 9°5 à 215 fr. ; 140 hectos rouge 10° à 215 fr. ; 213 hectos rouge 10° à 205 fr. ; 80 hectos rouge 9°5 à 215 fr. ; 206 hectos 9°4 à 212 fr. ; 245 hectos rouge à 200 fr.

Vendres : 180 hectos 10°5 rouge à 220 fr.

Vias : 1.800 hectos rouge 9°9 à 212 fr.

Villeneuve-les-Béziers : 400 hectos rouges 9°8 à 215 fr.

Voici quelques ventes de vins nouveaux :

Poilhes : 150 hectos alicante-bouschet 8°2 à 190 fr.

Servian : 500 hectos alicante-bouschet et gros noir 7°8 à 190 fr.

Vias : 150 hectos bouschet, sous marc, 8°8 à 190 fr.

Villeneuve : 140 hectos rouge 8°5 à 200 fr. ; 150 hectos rouge 7°8 à 170 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 25 août	Cours du 2 septemb.
7 à 8°............		»	»
8 à 9°	12 fr. 50	»	«
9 à 10°	à 13 fr 00	8 à 11° 195 à 220	7 à 11° 180 à 220
10 à 11°	le degré	10 à 12° 240 à 235	10 à 12° 210 à 230
11° et au-dessus			

Carcassonne.— Semaine du 27 août au 3 septembre 1927 :

De 9 à 11·,5 de 205 à 230 fr. l'hecto nu.

Lézignan (Aude). — **Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :**

Minervois 9 à 12°, 200 à 235 fr. ; Corbières 10 à 12°, 210 à 235 fr. ; l'hecto.

Syndicat régional de Narbonne. — Le Bureau du Syndicat régional des vignerons de Narbonne porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine et qui lui ont été communiquées :

Cuxac-d'Aude, 600 hectos, 9°2, à 205 fr. ; 300 hectos, 9°9, à 208 fr. Tourouzelle : 245 hectos, 10°, à 218 fr. Homps : 175 hectos, 8°5, à 210 fr. Armissan : 200 hectos, 8°5, à 200 fr. ; 175 hectos, 9°, à 200 fr. Villedaigne : 220 hectos, 9°8, à 210 fr ; 150 hectos, 9°2, à 205 fr. Ginestas : 1.500 hectos, 9 à 10°, de 220 à 225 fr. Sallèles-d'Aude : 210 hectos, 10°4, à 210 fr. ; 210 hectos, 10°8, à 215 fr. ; 210 hectos, 9°, à 200 fr.

Le Poujol (Hérault) : 95 hectos, 9°2 à 200 fr. ; 25 hectos 9°2, à 200 fr. l'hectolitre, nu, pris en cave, suivant degré, qualité, couleur, distance et conditions de retiraison.

26 août. — Ouveillan : Un lot vin rouge, 200 hectos, 8 degrés 8, au prix de 200 fr. l'hecto ; un lot, vin rouge, 130 hectos, 9 degrés 4, au prix de 215 fr. l'hecto ; un lot vin rouge, 150 hectos, 9 degrés 5, au prix de 215 fr. l'hecto.

31 août. — Ouveillan : Un lot vin rouge, 208 hectos, 10 degrés, au prix de 218 fr. l'hecto ; un lot vin rouge, 125 hectos, 8 degrés 8, au prix de 205 fr. l'hecto ; un lot vin rouge, 120 hectos, 9 degrés 5, au prix de 216 fr. l'hecto ; un lot de vin rouge, 165 hectos, 11 degrés 1, au prix de 230 francs l'hecto.

Durban : Un lot de vin rouge, 720 bectos, 11 degrés, au prix de 225 francs l'hecto.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 27 août	Cours du 3 septemb.
8°		»	»
9°		»	
10°		»	»
11°	12,00 à 12 fr. 50 le d.	9° à 11° 200 à 220	9 à 12° 200 à 225
11 à 12°			»
12 à 13°			

Perpignan. — Syndicat régional de Perpignan (C. G. V.). — Le bureau du Syndicat des Vignerons porte à la connaissance de ses adhérents les ventes ci-dessous effectuées dans la semaine du 29 août au 3 septembre (Récolte 1927).

Saint-Cyprien : 4 lots, ensemble, 4.500 hectos, 8° 1/2 à 9 degrés, à 18 fr. le degré (retiraison, partie sous marc, le reste d'ici fin novembre).

Théza : 3,000 hectos, 8 degrés environ à 20 fr. le degré (retiraison courant septembre.

Latour-Bas-Elme : 1.600 hectos, 8 degrés environ à 20 fr. le degré ; 2.000 hectos, 8° 1/2 environ à 175 fr. l'hecto (retiraisons sous marc).

Pollestres : 400 hectos alicante, 10 degrés à 200 fr. l'hecto (retiraison immédiate).

En outre, divers petits lots d'alicante ont été vendus à 20 fr. 50 et 21 fr. le degré.

DORDOGNE. — **Eymet.** — Vins rouges, 600 à 620 fr.; blancs 550 à 600 fr. le tonn., à la propriété, frais en sus.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 31 août. Région vins nouveaux rouge 8 à 9°, ««« à ««« fr. ; 9 à 10°, ««« à »»» fr. ; 9 à 11°5, 200 à 230 fr. l'hecto ; rosé «» fr. «« à »»,«« le deg.; blanc »» à »» fr. »» le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 220 à 235 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 235 à 245 francs l'hectolitre.

Espagne 11 à 12° 220 à 230 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 27 août 1927.
Vin rouge extra, le degré «» fr . «» à «« fr.
Toutes qualités réunies, l'hecto, 170 à 205 fr.
Oran. — 27 août 1927. — Vin rouge, 15,«« à 16,00 le degr. ; supérieur, à «« fr.; rosé, ««,»» à »»,»» fr. ; blanc, »»,«« à «« fr. le deg. Nu, à la propriété.

ALCOOLS

Pézenas.— 3/6 marc 87°, 600 à 620 fr.; eau-de-vie de marc 52°, 360 à 375 fr.

Narbonne. — Alcools de vin (cours sur la nouvelle récolte) : de 820 à 825 fr. ; marc 650 à 700 fr. les 100 degrés
Nimes. — 3/6 bon goût 86°, 675 à 680 fr.; marc 52°, 340 à 350.

TARTRES

Marché de Béziers du 2 septembre 1927.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	6 fr. 60 à »»,« le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	3 fr. 75 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 00 —
— — au-dessus.	» fr. «« à 4 fr. 25 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	8 fr. «» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.
A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.
Marché tendance un peu meilleure. Quelques demandes.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 6 septembre 1927.

	septembre	octobre	novembre-décembre
	—	—	—
Blé	158-157,75 P.	158-158,25	161,50 P.
Seigle	134 N.	134 N	134 N.
Avoine noire	104,50-105	104,75-105,25	106,50 P.
Avoine	103 N	104 V	105 N

Alger. — 27 août 1927.
Blé tendre colon 1er choix, 167 à 172 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 164 à 165 fr.
Blé dur colon, 180 à 189 fr
Orge colon, 112 à 115 fr.
Avoine d'Algérie, »»» à »»« fr.

DIVERS

Cette. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 155 à 165 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 130 à 140 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 92 à 97 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 34 fr ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 325 à 340 fr.; sulfate cuivre neige, 335 à 350 fr.; superphosphate minéral 14, 31 à 34 fr. ; sulfate de fer, »» à »» fr. logé gare de Cette.

Montpellier. — Imprimerie R-umégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 28 août au samedi 3 septembre 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantès						**Mourmelon**					
Dimanche ..	21	6	26	10	»	»	»	11	25	9	»	»
Lundi	24	10	29	13	»	»	25	9	26	10	»	«
Mardi	27	18	30	14	»	»	29	12	32	13	»	»
Mercredi ...	28	17	27	16	0.1	9	27	12	33	14	»	»
Jeudi.......	21	17	22	14	»	»	29	12	33	18	»	»
Vendredi ...	20	8	25	17	»	1	20	12	27	13	4.5	«
Samedi......	»	»	24	12	»	»	»	»	22	15	»	«
Total....	1189	687	1516	925	88.3	39	1099	634	1638	916	255,1	54.2
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche ..	21	9	21	15	«	»	20	7	23	10	»	»
Lundi	26	14	30	20	»	»	24	10	28	14	»	»
Mardi	29	17	23	19	»	3	27	12	»	15	»	»
Mercredi	27	17	20	18	»	9	27	13	31	16	»	»
Jeudi......	23	18	22	17	»	»	26	14	31	17	«	»
Vendredi ...	20	9	»	16	»	4	»	10	27	16	»	»
Samedi.....	»	»	21	14	»	»	»	»	28	15	»	»
Total....	1309	856	1510	1140	270.8	56.7	1344	743	1498	928	208.1	32
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	22	8	26	9	«	»	21	7	25	9	»	»
Lundi	26	10	32	15	»	»	26	10	32	17	«	«
Mardi	28	11	34	»	»	»	27	9	31	18	«	«
Mercredi....	28	11	30	17	»	0.5	24	12	32	18	«	»
Jeudi.......	24	16	23	»	»	»	27	15	30	15	»	1
Vendredi ...	18	7	28	»	»	«	19	6	23	11	»	19
Samedi.....	»	»	22	13	»	11	«	»	26	18	»	0.2
Total....	1013	580	1631	604	185.4	41 5	1495	866	1778	902	309.8	123.2
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	23	8	31	10	»	»	29	11	29	16	»	«
Lundi	27	14	33	17	»	«	27	11	31	16	»	»
Mardi	26	17	30	17	»	7	»	9	25	15	»	»
Mercredi....	27	16	«	17	«	»	30	12	32	22	«	»
Jeudi.......	22	18	«	15	«	«	32	14	»	19	«	20
Vendredi ...	21	6	26	15	«	11.3	22	10	26	15	»	11.3
Samedi.....	«	»	24	14	»	»	»	»	27	18	»	5
Total....	1254	727	1656	981	218.2	58.3	1294	877	1896	1181	40.6	63.9
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	23	8	36	15	»	»	2 64	11 2	29.0	13.9	»	»
Lundi	27	17	»	21	»	»	26.1	13.8	28.3	17.1	»	»
Mardi	25	17	32	21	»	»	28.1	11.9	29.4	18 5	»	0.2
Mercredi ...	27	17	25	19	»	4	33.2	16 9	24.0	19.5	»	68.5
Jeudi.......	22	15	22	16	»	11	32 3	16.2	26.4	18.9	»	36 5
Vendredi ...	25	8	29	16	»	6	32.0	14 9	24 4	16.5	0.3	2.5
Samedi.....	«	»	25	17	»	22	21.7	18 3	28.0	16.5	3.3	»
Total....	1376	859	1838	1113	119.9	81.1	2138.2	1100.5	2256.5	1215	76.3	137.2
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	30	11	30	17	»		«	»	»	28	«	»
Lundi.......	25	16	27	19	0.1	«		»	26	26	»	»
Mardi.......	25	18	33	20	»	«	»	»	»	27	»	»
Mercredi.....	29	21	25	19	«	59	«	»	»	»	»	«
Jeudi	33	20	27	18	»	»	«	»	»		«	5
Vendredi....	»	15	»	19	»	»	«	«	»	25	»	»
Samedi	»	«	27	»	»	»	«	»	»	25	»	«
Total	1550	1029	1859	1263	34.7	132.6	59	26	1253	805	»	8

Observations. — Eté